

令和5年12月5日

お客様各位

弊社ホテル、ビュッフェレストランでの食物アレルギー対応について

湯の杜ホテル志戸平

湯の杜ホテル志戸平では、お客様がレストランでのお食事を安心してお楽しみいただける様、以下の通りの対応をいたしております。

使用状況につきましては、特定食材8品目（小麦、乳、卵、そば、落花生、エビ、カニ、クルミ）の使用状況を、生産元、製造・販売元からの情報を元に確認し、メニューに表記しております。ただし、全メニューを同一厨房内にて準備、加工し、洗浄機器も同一のものを使用しておりますため、調理過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

また、食器・調理器具は他のお客様と共有しており、厨房内は表示にない他のアレルギー食材を使用しております。

上記理由により、ご提供するお料理は完全なアレルギー対応メニューではなく、以上についてご了承の上、レストランでのご利用に際しましては、お客様にて最終的な判断を頂きますようお願い申し上げます。

※コンタミネーション等でアレルギー症状を呈する場合、お客様の健康の安全を最優先とし、やむを得ずご利用をお断りさせて頂く場合もございます。